



CHARDONNAY

trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	bunter Mergelboden
Mostgewicht:	97°Oechsle
Erntemenge:	50 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	5,6 g/l
Säure:	5,7 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	abgebeert, 18 Std. Standzeit
Ausbau:	Ertragsreduzierter Chardonnay. Spontan vergoren. 12 Monate auf der Feinhefe in 300 L Fässern gereift, 1.-3. Belegung
Weinbeschreibung:	Feiner Duft nach Vanille & Ananas, zartschmelzend im Geschmack mit feiner Krokantnote, lang und kraftvoll mit feinherbem Abgang. Kraftvoll, voluminös, mineralisch.

